C/2025/3188

6.6.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/3188)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“La Bella della Daunia”

EU PDO-IT-0085-AM01 — 14.3.2025

1. **Naam van het product**

“La Bella della Daunia”

2. **Type geografische aanduiding**

☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☒ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

MINISTERO DELL’AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE (Ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw) — PQA 1

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijzigingen voldoen aan de definitie van een “standaardwijziging” als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143, omdat ze geen verandering in de naam meebrengen, ze het verband niet dreigen te verbreken en ze geen verdere beperkingen meebrengen voor de afzet van het product.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Toevoeging van het type “van kleur veranderende olijven”*

In artikel 1 van het productdossier is de term “van kleur veranderende” toegevoegd ter aanduiding van een type tafelolijven dat kan worden verkregen door de in het productdossier voorziene Californische methode gedeeltelijk toe te passen, volgens welke “[…] de olijven naar grootte worden gesorteerd en vervolgens in recipiënten met pekel worden geplaatst, waarvan de concentratie tussen 8 % en 10 % ligt en omgekeerd evenredig aan grootte van de olijven varieert, en waarin ze beschermd zijn tegen lucht […]”.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Het enige verschil met de eerste fase van de verwerking volgens de Californische methode is dat de olijven vóór het verpakken ten minste 180 dagen in recipiënten met pekel moeten blijven. Deze tijd is nodig om de bittere stof uit de olijven te kunnen verwijderen zonder gebruik te maken van loog (natriumhydroxide), zodat marktdeelnemers olijven kunnen verkrijgen die in aanmerking komen voor biologische certificering.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

2. *Schrapping van de verwijzing naar de inmiddels verouderde verordening*

In artikel 1 van het productdossier is de zin "Verordening (EEG) nr. 2081/92 en" geschrapt, omdat deze verouderd is.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

3. *Toevoeging van het type "van kleur veranderende olijven"*

In verband met de wijziging van artikel 1 is aan artikel 2 van het productdossier de term "van kleur veranderende" toegevoegd.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

4. *Wijziging van de administratieve verwijzingen van het afgebakende gebied*

In artikel 3 van het productdossier is in de beschrijving van het productiegebied de zin "Trinitapoli en alle landelijke gebieden van San Ferdinando en van Stornara" geschrapt en vervangen door "het gehele landelijke gebied van Stornara, in de provincie Barletta-Andria-Trani, een deel van het gemeentelijke gebied van Trinitapoli en het gehele landelijke gebied van San Ferdinando di Puglia". Deze wijziging was nodig, omdat de gemeenten Trinitapoli en San Ferdinando di Puglia van de provincie Foggia naar de provincie Barletta-Andria-Trani zijn overgegaan. Opgemerkt zij dat de overheveling van deze gemeenten van de provincie Foggia naar de provincie Barletta-Andria-Trani slechts een administratieve wijziging is, die geen gevolgen heeft voor het afgebakende gebied.

Om dezelfde reden is in de punten 4 en 5.1 van het enig document de afkorting FG (Foggia), waar aanwezig, geschrapt.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

5. *Toevoeging van het type "van kleur veranderende olijven"*

In verband met de wijzigingen van de artikelen 1 en 2 zijn de woorden "de van kleur veranderende olijven en" toegevoegd aan artikel 4 van het productdossier en aan punt 3.2 van het enig document, waarin de oogstperiode van de olijven wordt beschreven. Bijgevolg is de overeenkomstige alinea als volgt gewijzigd:

De olijven worden vanaf 1 oktober rechtstreeks van de plant geoogst, de groene olijven zodra de vruchthuid verkleurt van bladgroen naar strogroen en duidelijke lenticellen begint te vertonen, de van kleur veranderende olijven en de zwarte olijven zodra ze enigszins of volledig rijp zijn en wijnrood van kleur worden.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

6. *Bijzonderheden over de gebruikte verwerkings- en behandelingsmethoden*

Duidelijkheidshalve worden in artikel 4 van het productdossier de verschillende soorten verwerking en behandeling opgesomd, waarna deze worden beschreven. De behandeling van hele olijven wordt nu aangevuld met de behandeling van gebroken, gekerfde en ontpitte olijven. Deze wijziging heeft geen betrekking op nieuwe verwerkingsmethoden, maar alleen op de toevoeging van mechanische behandelingen voor het kneuzen, kerven en ontpitten van de hele olijven, verkregen volgens de drie in het productdossier vastgestelde verwerkingsmethoden (methode van Sevilla, Californische methode, "natuurlijke" methode).

In artikel 4 is derhalve na de definitie van maximaal toegestane productie de volgende tekst ingevoegd:

"De volgende verwerkingsmethoden zijn toegestaan voor de bereiding van olijven die zijn bestemd voor de productie van olijven met de BOB "La Bella della Daunia":

— groene olijven, verwerkt volgens de methode van Sevilla;

— zwarte olijven, verwerkt volgens de Californische methode;

— van kleur veranderende olijven, verwerkt volgens de "natuurlijke" methode.

Voor de drie bovengenoemde verwerkingsmethoden zijn de volgende behandelingen toegestaan:

— hele olijven,

— gebroken olijven,

— gekerfde olijven,

— ontpitte olijven.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

7. *Vermindering van het zoutgehalte van de pekel*

In artikel 4 van het productdossier is het minimale zoutgehalte dat nodig is om de pekel te stabiliseren, verlaagd van 8 % tot 6 %, wanneer de periode tussen de fermentatie en de verpakking meer dan zes maanden bedraagt. Het minimale zoutgehalte is verlaagd van 8 % tot 6 %, aangezien is vastgesteld dat de stabiliteit van het product daarmee net zo goed gewaarborgd wordt.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

8. *Schrapping van de pasteurisatieplicht voor de recipiënten van kunststof*

In artikel 4 is in de beschrijving van de behandeling van groene olijven de verplichting tot sterilisatie bij gebruik van kunststof recipiënten geschrapt. De overeenkomstige tekst wordt als volgt gewijzigd:

"Na de fermentatie worden de olijven verpakt in recipiënten van glas of blik of andere recipiënten van kunststof, in een eindpekel met een concentratie tussen 3 % en 5 % en een pH van minder dan 4,6. Vervolgens worden zij gepasteuriseerd; voor de bovengenoemde recipiënten van kunststof is deze stap echter niet verplicht."

Voor groene en/of van kleur veranderende olijven die worden verpakt in andere recipiënten dan van glas of blik, zoals zakjes, emmertjes en bakjes van kunststof, is pasteurisatie niet verplicht. Door het ontbreken van warmtebehandeling kan een "vers" product worden verkregen dat sterker overeenkomt met het oorspronkelijke product uit in de tijd dat er nog geen machines en apparaten voor warmtebehandeling waren. De mogelijkheid om het product te verpakken zonder gebruik te maken van warmtebehandeling vormt een milieuvoordeel als gevolg van de energiebesparingen door het niet toepassen van het volledige pasteurisatieproces. Dit laatste omvat de voorverwarming van het product, het vullen van de recipiënten met een warme bewaarvloeistof, gevolgd door een pasteurisatiecyclus van ongeveer één uur bij temperaturen van meer dan 80 °C. Dit gebeurt in overeenstemming met de EU-regelgeving en de Italiaanse regelgeving inzake voedselveiligheid en wordt mogelijk gemaakt door de technologische vooruitgang en een betere naleving van de hygiënenormen, als gevolg van de verplichte bepalingen en de toenemende aandacht van bedrijven voor vrijwillige certificeringen.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

9. *Invoering van een specificatie voor het gebruik van recipiënten van kunststof voor de behandeling van zwarte olijven en schrapping van het woord "zouthoudende"*

In artikel 4 is in de beschrijving van de behandeling van zwarte olijven verduidelijkt dat recipiënten van kunststof mogen worden gebruikt, en is het woord "zouthoudende", dat overbodig wordt geacht in combinatie met het woord "pekel", geschrapt. Daarom is zowel in de beschrijving van methode a) als in methode b) de specificatie "van kunststof" toegevoegd aan de overeenkomstige zin:

"[...] in recipiënten van glas, van blik of in andere recipiënten van kunststof,".

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

10. *Invoering van een specificatie voor het gebruik van glazen recipiënten voor de behandeling van zwarte olijven*

In artikel 4 is een specificatie opgenomen over het gebruik van glazen potten in de beschrijving van de behandeling van zwarte olijven. Aan het einde van de beschrijving van de behandeling wordt de volgende alinea toegevoegd:

"Alleen voor glazen potten mogen zwarte olijven ook worden verpakt met een pH van meer dan 4,6, zonder vloeistof. Vervolgens worden de olijven gepasteuriseerd."

Het verpakken van zwarte olijven zonder vloeistof in glazen potten maakt de olijven duidelijk zichtbaar in de recipiënt, waardoor het voor de consument gemakkelijker is ze te beoordelen. In de potten met zwarte olijven met vloeistof ziet men slechts een uniforme zwarte massa, waardoor het onmogelijk is de olijven afzonderlijk te onderscheiden en bijgevolg hun grootte, uiterlijk enz. te beoordelen. Verpakking zonder vloeistof is tegenwoordig mogelijk dankzij technologische innovaties waardoor een onberispelijk product kan worden verkregen. Ten tijde van de aanvraag tot erkenning van de benaming was dit nog moeilijk te bewerkstelligen.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

11. *Invoering van de verwerkingsmethode voor van kleur veranderende olijven*

In samenhang met de wijzigingen in artikel 1 en artikel 2 is aan artikel 4 van het productdossier de verwerkingsmethode voor van kleur veranderende olijven als volgt toegevoegd:

"Van kleur veranderende olijven "La Bella della Daunia" BOB worden verwerkt volgens de hieronder beschreven "natuurlijke" methode: de olijven worden naar grootte gesorteerd en vervolgens in recipiënten met pekel geplaatst, waarvan de concentratie tussen 8 % en 10 % ligt en omgekeerd evenredig aan de grootte van de olijven varieert. Daarna volgt een fermentatie van ten minste zes maanden in geschikte recipiënten, waarin de olijven altijd met pekel moeten zijn bedekt. Tijdens de fermentatie moet gemalen zout worden toegevoegd om de pekel tussen 7 % en 10 % te stabiliseren. Na de fermentatie worden de olijven verpakt in recipiënten van glas of blik of andere recipiënten van kunststof, in een eindpekel met een concentratie tussen 3 % en 5 % en een pH van minder dan 4,6. Vervolgens worden zij gepasteuriseerd; voor de bovengenoemde recipiënten van kunststof is deze stap echter niet verplicht."

Het type "van kleur veranderende olijven", verwerkt volgens de "natuurlijke" methode, is toegevoegd. Dit type olijven wordt verkregen door toepassing van de eerste behandelingsfase van de Californische methode (methode B), volgens welke "[…] de olijven naar grootte worden gesorteerd en vervolgens in recipiënten met pekel worden geplaatst, waarvan de concentratie tussen 8 % en 10 % ligt en omgekeerd evenredig aan de grootte van de olijven varieert, en waarin ze beschermd zijn tegen lucht […]". Het enige verschil met de eerste fase van de verwerking volgens de Californische methode is dat de olijven vóór het verpakken ten minste 180 dagen in recipiënten met pekel moeten blijven. Deze tijd is nodig om de bittere stof uit de olijven te kunnen verwijderen zonder gebruik te maken van loog (natriumhydroxide), zodat olijven kunnen worden verkregen die in aanmerking komen voor biologische certificering.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

12. *Toevoeging van de beschrijving van de kenmerken van van kleur veranderende olijven*

In samenhang met de wijzigingen van de artikelen 1, 2 en 4 en punt 3.2 van het enig document is aan artikel 6 van het productdossier de volgende beschrijving van de kenmerken van van kleur veranderende olijven toegevoegd:

Bij het in het vrije verkeer brengen moeten de van kleur veranderende tafelolijven "La Bella della Daunia" de volgende kenmerken hebben: kleur met wisselende tinten, van tabakskleur tot donkerbruin; langwerpig, lijkend op een pruim met een smalle basis en een slank spits uiteinde; delicaat, volle smaak en consistentie, met zacht vruchtvlees, dunne vruchthuid;

gewicht tussen 6 en 30 g;

een vruchtvleesopbrengst van meer dan 80 %;

een vetgehalte van minder dan 18 %;

een gehalte aan reducerende suikers van minder dan 2,4 %.

De beschrijving van de kenmerken van de van kleur veranderende olijven op het moment van in de handel brengen is toegevoegd.

"Natuurlijke" van kleur veranderende olijven zijn altijd bitterder dan olijven die met alkalische loog zijn behandeld. Als er geen alkalische loog wordt gebruikt, kunnen olijven worden verkregen die in aanmerking komen voor biologische certificering.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

13. *Verlaging van het minimale uitlekgewicht*

In artikel 7 en in punt 3.6 van het enig document wordt het minimale uitlekgewicht overal waar het wordt vermeld, verlaagd tot 30 g.

Het minimale uitlekgewicht is verlaagd tot 30 g om tegemoet te komen aan de groeiende marktvraag naar olijven die worden verpakt in kleine recipiënten voor specifieke doeleinden (vliegreizen, huwelijksrecepties, reclamegeschenken op conferenties en allerlei evenementen enz.).

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

14. *Schrapping van de toevoeging "thermoplastische" voor het woord "kunststof" en toevoeging van de specificatie "van blik"*

In artikel 7 en punt 3.6 van het enig document is de overbodige toevoeging "thermoplastische" voor het woord "kunststof" geschrapt en is de specificatie "van blik" toegevoegd met een verwijzing naar de blikken die mogen worden gebruikt.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

15. *Afschaffing van de pasteurisatieplicht voor groene olijven en van kleur veranderende olijven*

In samenhang met de wijzigingen in artikel 4 is uit artikel 7 de pasteurisatieplicht voor groene olijven en van kleur veranderende olijven geschrapt.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

16. *Invoering van de mogelijkheid om het grafische symbool (logo) van de BOB "La Bella della Daunia" ook direct op het etiket weer te geven*

In artikel 7 van het productdossier en in punt 3.7 van het enig document is de mogelijkheid ingevoerd om het grafische symbool (logo) van de BOB "La Bella della Daunia" direct op het etiket weer te geven.

De overeenkomstige zin wordt als volgt gewijzigd:

"Het grafische symbool wordt weergegeven op een sticker of direct op het etiket, in drie maten: 2 cm, 3 cm, 5 cm".

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

17. *Bijwerking van de verwijzingen naar de Europese verordening*

In artikel 5 zijn de verwijzingen naar Verordening (EU) 2024/1143 bijgewerkt.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

“La Bella della Daunia”

EU-NR.: PDO-IT-0085-AM01 — 14.3.2025

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

“La Bella della Daunia”

2. **Lidstaat of derde land**

Italië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 20 —— BEREIDINGEN VAN GROENTEN, VAN VRUCHTEN EN VAN ANDERE PLANTENDELEN

2004 — Andere groenten, op andere wijze bereid of ingemaakt dan in azijn of azijnzuur, bevroren, andere dan de producten bedoeld bij post 2006

2004 90 — Andere groenten en mengsels van groenten

2004 90 30 — Zuurkool, kappers en olijven

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

Bij het in het vrije verkeer brengen moeten de groene tafelolijven “La Bella della Daunia” de volgende kenmerken hebben:

— de kleur moet egaal strogroen zijn met duidelijke lenticellen;

— langwerpig, lijkend op een pruim met een smalle basis en een slank spits uiteinde;

— delicaat, volle smaak en consistentie, met compact vruchtvlees, dunne vruchthuid;

— gewicht tussen 6 en 30 g;

— een vruchtvleesopbrengst van meer dan 80 %;

— een vetgehalte van minder dan 15 %;

— een gehalte aan reducerende suikers van minder dan 2,8 %.

Bij het in het vrije verkeer brengen moeten de zwarte tafelolijven “La Bella della Daunia” de volgende kenmerken hebben:

— de uitwendige kleur moet intens zwart zijn;

— langwerpig, lijkend op een pruim met een smalle basis en een slank spits uiteinde;

— delicaat, volle smaak en consistentie, met compact vruchtvlees, dunne vruchthuid;

— gewicht tussen 6 en 30 g;

— een vruchtvleesopbrengst van meer dan 80 %;

— een vetgehalte van minder dan 18 %;

— een gehalte aan reducerende suikers van minder dan 2,4 %.

Bij het in het vrije verkeer brengen moeten de van kleur veranderende tafelolijven "La Bella della Daunia" de volgende kenmerken hebben:

kleur met wisselende tinten, van tabakskleur tot donkerbruin;

langwerpig, lijkend op een pruim met een smalle basis en een slank spits uiteinde;

delicaat, volle smaak en consistentie, met zacht vruchtvlees, dunne vruchthuid;

gewicht tussen 6 en 30 g;

een vruchtvleesopbrengst van meer dan 80 %;

een vetgehalte van minder dan 18 %;

een gehalte aan reducerende suikers van minder dan 2,4 %.

De olijven worden vanaf 1 oktober rechtstreeks van de plant geoogst, de groene olijven zodra de vruchthuid verkleurt van bladgroen naar strogroen en duidelijke lenticellen begint te vertonen, de van kleur veranderende olijven en de zwarte olijven zodra ze enigszins of volledig rijp zijn en wijnrood van kleur worden.

De maximaal toegelaten olijvenproductie per hectare waarvoor de bescherming geldt, mag niet meer bedragen dan 15 ton per hectare gespecialiseerde of gemengde teelt (in dat laatste geval gaat het om de verhoudingsgewijze productie).

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

De "Bella della Daunia" komt voort uit de variëteit "Oliva di Cerignola", een polyklonale cultivar met zeer uiteenlopende kenmerken als gevolg van de rijkdom van het genetische moedermateriaal, de bodem, het klimaat, de onderstammen en de ontwikkeling van de teeltechniek. Uit deze variëteit die zich in de streek van Daunia (momenteel de hoogvlakte van Capitanata) heeft verspreid als gevolg van een spontane genetische mutatie, gevolgd door een voortdurende en zorgvuldige klonale selectie door de lokale olijventelers en olijfboomkwekers, heeft men een verbeterde kloon met eenzelfde genetische verwantschap als de oorspronkelijke cultivar maar met gunstiger handelskenmerken verkregen. De nieuwe cultivar is "Bella di Cerignola" genoemd en is in het Italiaanse olijventeelt-kadaster geregistreerd met nummer 15.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De productiestadia van "La Bella della Daunia" moeten plaatsvinden in het in punt 4 omschreven productiegebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De BOB "La Bella della Daunia" wordt als volgt in het vrije verkeer gebracht: het product moet te koop worden aangeboden in glazen recipiënten met een uitlekgewicht van ten minste 30 g, in verpakkingen van kunststof met een uitlekgewicht van ten minste 30 g, in blikken van blik met een uitlekgewicht van ten minste 30 g.

De productiestadia van "La Bella della Daunia" moeten plaatsvinden in het in punt 4 omschreven productiegebied.

Groene olijven

Na de fermentatie worden de olijven verpakt in recipiënten van glas of blik of andere recipiënten van kunststof, in een eindpekel met een concentratie tussen 3 % en 5 % en een pH van minder dan 4,6. Vervolgens worden zij gepasteuriseerd; voor de bovengenoemde recipiënten van kunststof is deze stap echter niet verplicht.

Zwarte olijven

Methode a)

De olijven worden gewassen, krijgen een stoombehandeling en worden verpakt in recipiënten van glas of blik en in andere recipiënten van kunststof die kunnen worden gesteriliseerd, in een pekel van ongeveer 3 % en met een pH van ongeveer 4,6. Vervolgens worden ze gepasteuriseerd.

Methode b)

De olijven worden gewassen, krijgen een stoombehandeling en worden verpakt in recipiënten van glas of blik en in andere recipiënten van kunststof die kunnen worden gesteriliseerd; het product moet worden verpakt in een eindpekel met een concentratie tussen ongeveer 2 % en 5 % en een pH van meer dan 4,6. Alleen voor glazen potten mogen zwarte olijven ook worden verpakt met een pH van meer dan 4,6 zonder vloeistof. Vervolgens worden de olijven gepasteuriseerd.

Van kleur veranderende olijven

Na de fermentatie worden de olijven verpakt in recipiënten van glas of blik of andere recipiënten van kunststof, in een eindpekel met een concentratie tussen 3 % en 5 % en een pH van minder dan 4,6. Vervolgens worden zij gepasteuriseerd; voor de bovengenoemde recipiënten van kunststof is deze stap echter niet verplicht.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Iedere verpakking moet worden voorzien van etiketten die voldoen aan de in de verschillende wettelijke bepalingen vastgestelde eisen; op het etiket moeten de volgende aanduidingen in duidelijk leesbare drukletters van gelijke afmetingen worden afgedrukt: “La Bella della Daunia” en “Denominazione di origine protetta” (beschermde oorsprongsbenaming) of het letterwoord “DOP” (BOB); de naam, firmanaam en het adres van het productie- en/of verpakkingsbedrijf; het netto-uitlekgewicht van de inhoud van de verpakking moet overeenkomstig de geldende normen worden uitgedrukt. Bovendien moet het specifieke en unieke logo (grafisch symbool) in een onverbrekelijke combinatie met de beschermde oorsprongsbenaming (BOB) worden afgedrukt. Het logo is opgebouwd uit een vrouwenfiguur die geïnspireerd is op de traditionele “vaatwerkiconografie” die van oudsher in Daunia bestond; de figuur wordt “negatief” weergegeven; het gaat om een danseres die in haar linkerhand een olijftak omhoog houdt. Rond de figuur staan de woorden “La Bella della Daunia” in klassiek lettertype (in hoofdletters).

Op de buitenste rand die goud pantone 872 van kleur is, staan aan de bovenzijde de woorden “Oliva da mensa DOP” (Tafelolijven BOB), en aan de onderzijde de naam van de cultivar: “Bella di Cerignola”. Het grafische symbool wordt weergegeven op een sticker of direct op het etiket, in drie maten: 2 cm, 3 cm, 5 cm.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

De gemeenten Cerignola, Ortanova, S. Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella en Trinitapoli (FG) maken deel uit van het grotere gebied “Tavoliere della Puglia” (“tafelland van Apulië”) dat uit een groot centraal deel bestaat en uit twee vrij grote gebieden ten noorden en ten zuiden daarvan, die er iets anders uitzien. De genoemde gemeenten liggen in het centrale deel aan de kust. Dit gebied wordt aan de oostzijde gekenmerkt door een lichte, gelijkmatige helling richting kust. De gemiddelde hoogte is 100-150 meter boven zeeniveau; de Tavoliere della Puglia is derhalve een van de Italiaanse kustvlakten. De hellingsgraad is 7-8 %. De grondwaterspiegel bevindt zich, naar gelang van het gebied, op 25 tot 50 meter diepte. De grondwaterbekkens bevinden zich ook op verschillende diepten, afhankelijk van het gebied, maar reeds op 60 tot 70 meter diepte is het debiet goed. Oppervlakte: Cerignola 58 965 ha, Ortanova 14 393 ha, San Ferdinando di Puglia 4 181 ha, Stornara 3 364 ha, Stornarella 3 388 ha, Trinitapoli 14 755 ha. Totaal: 99 046 ha. De oppervlakten van de BOB “La Bella della Daunia” zijn ongeveer 30 % kleiner, aangezien de gebieden die om redenen van hun bodemgesteldheid en de weersomstandigheden niet geschikt zijn voor de teelt van de betrokken tafelolijven, buiten beschouwing zijn gelaten. Momenteel wordt ongeveer 850 ha beteeld. Recent is er met hulp van de Europese Unie 180 ha aangeplant.

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

Het grondgebied van de gemeenten Crignola, Orta Nova, San Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella en Trinitapoli hebben een vergelijkbare bodemgesteldheid, een vergelijkbaar klimaat en vergelijkbare hydrogeologische kenmerken, en vormen derhalve een homogeen productiegebied. Het klimaat is typisch mediterraan, koud en vochtig in de herfst en de winter, droog en warm in de zomer. De scirocco of de zuidenwind die aan de Tyrrheense zijde van het Italiaanse schiereiland vochtig is, verliest bij het overtrekken van de Apennijnen zijn vochtigheid en daalt als warme droge wind neer aan de Adriatische en Ionische zijde. De bodems hebben een variabele dikte en een zeer variabele compactheid, maar de middelzware bodems hebben de overhand. De doorlaatbaarheid is over het algemeen goed, maar ’s winters ontstaan plassen water vanwege ondoorlaatbare bodems op geringe diepte die rijk zijn aan kalksteen en zandige klei. De zuurgraad is vrijwel altijd subalkalisch of neutraal. Op deze gronden kan een goede productiviteit worden bereikt en ze hebben, indien ze goed worden bewerkt, een gunstige structuur.

5.2. *Specificiteit van het product*

De benaming van het product hangt vrijwel zeker samen met kenmerkende vorm van de vruchten, die veel lijken op pruimen. Het is een cultivar die gedeeltelijk zelfbestuivend is en waarvoor de cultivars Sant'Agostino, Biancolilla, Termite di Bitetto en Mele ook goede bestuivers zijn. Vruchtzetting 0,20 % tot 0,40 %. De vruchten van deze variëteit genieten een grote bekendheid omdat ze dik zijn met veel en vast vruchtvlees, omdat ze bestand zijn tegen behandelingen en goed kunnen worden bewaard; de olijven worden voornamelijk verwerkt als ze nog groen zijn, en, meer recentelijk, wegens de grote vraag van de consumenten, ook wanneer ze donker worden of helemaal zwart zijn geworden.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

De "Bella della Daunia" komt voort uit de variëteit "Oliva di Cerignola", een polyklonale cultivar met zeer uiteenlopende kenmerken als gevolg van de rijkdom van het genetische moedermateriaal, de bodem, het klimaat, de onderstammen en de ontwikkeling van de teeltechniek. Uit deze variëteit die zich in de streek van Daunia (momenteel de hoogvlakte van Capitanata) heeft verspreid als gevolg van een spontane genetische mutatie, gevolgd door een voortdurende en zorgvuldige klonale selectie door de lokale olijventelers en olijfboomkwekers, heeft men een verbeterde kloon met eenzelfde genetische verwantschap als de oorspronkelijke cultivar maar met gunstiger handelskenmerken verkregen. De nieuwe cultivar is "Bella di Cerignola" genoemd en is in het Italiaanse olijventeelt-kadaster geregistreerd met nummer 15.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F9%252F0%252FD.191a8e65bf288da30734/P/BLOB%3AID%3D3343/E/pdf?mode=download